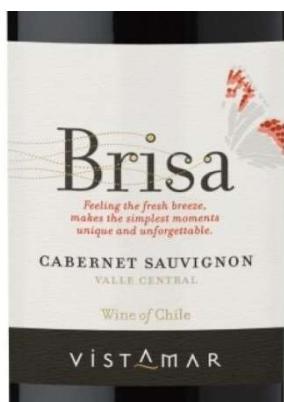




RESERVA

Degusta
club



Vistamar Brisa Cabernet Sauvignon 2014

Vistamar Brisa Cabernet combina a grande expressão de aromas e sabores de frutas vermelhas e negras, com fundo de baunilha e caramelo e um toque de especiarias, típico desta casta. O clima do Vale Central oferece vinhos frescos, frutados e aromáticos. Um vinho equilibrado e fácil de beber. Ideal para todas as ocasiões.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Chile		
Região	Vale Central		
Produtor	Viña Vistamar		
Safra	2014		
Elaboração			
Uva	100% Cabernet Sauvignon		
Teor Alcoólico	13%		
Amadurecimento	Não passa por madeira		

Por Murilo Azevedo

Visual	Roxo púrpura intenso
Olfativo	Delicioso aroma de frutas vermelhas e frutas negras, com fundo de baunilha
Gustativo	Médio corpo, seco, frutado, fácil de beber, equilibrado
Harmonização	Carnes vermelhas leves, embutidos, assados, tábua de frios, sanduíches e pizza de calabresa

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18º
Estimativa de Guarda	Pronto

Elaboração

O vinho tinto, ao contrário do branco, é fermentado com a casca, pois é a casca da uva que dá a cor nos vinhos tintos. É possível fazer um vinho branco com uva tinta, isto é, utilizando apenas o néctar do baga, separando-o da casca. Já o contrário, ou seja, fazer um vinho tinto só com uvas brancas: impossível! Os tintos normalmente sofrem uma segunda fermentação, chamada de malolática. Aqui, o ácido málico é transformado em ácido láctico, a fim de dar suavidade ao vinho, tirando a agressividade e acidez em demasia.